

Château Salettes Rosé

Région : Provence Var

Cépages : Mourvèdre 70%, Grenache 30%

Appellation : AOP Bandol



Le Vin et le domaine

- Parcelles en restanques, exposées plein sud avec un sol argilo-calcaire
- Culture biologique certifiée Ecocert depuis 2018.
- Ce vin est obtenu par une macération pelliculaire et par un pressurage direct sur les Grenache. Quelques saignées de Mourvèdre compléteront l'assemblage. Après débouillage à froid, la fermentation alcoolique est conduite en cuves thermo régulées inox et béton.
- Mise en bouteille réalisée au Château



Dégustation

Robe : Intense, nuances saumonées

Nez : S'ouvre sur des arômes de framboises, relevés par des notes de pêche

Bouche : Equilibre subtil entre gras et vivacité. La finale longue, fraîche et fruitée avec des notes de poivres blancs



Conseils de dégustation

Température de service : 10° C

Accords mets et vin : Poissons grillés tels que le rouget

Potentiel de garde : 10 ans



CARACTÈRE

Complexe 8/10

Persistant 8/10

Fruité 8/10